

うつのみや
地産地消
推進店

毎月第3日曜日は「地産地消の日」。うつのみや地産地消推進店をご紹介します!

【新里町】クーリ・ルーージュ
レストラン



2009年、東京で経営していた店を閉店し、地元の宇都宮で2011年にオープンした。店の食材は、地産産にこだわっている。ナス、トマト、ズッキーニ、チコリなどは、ヨーロッパ産の種を契約農家に提供し、栽培。牛肉、豚肉は近くの畜産農家から仕入れ、栃木のブランド鶏、日光サーモンも利用している。「ウソをつかない料理を目指している」とオーナーシェフの石川資弘さん。無農薬で安心、安全の食材を使い、本場のバス料理を提供したいという。店の近くでぶどうを栽培してワインの醸造やハム、チーズ作りを計画するなど、石川さんの夢は限りなく広がっている。



宇都宮のりんごを使った冷製スープ

営業時間 11:00~15:00(LO.14:00)
18:00~21:00(LO.20:30)
木曜休
住所 宇都宮市新里町33-2
Tel.028-678-8848

【江野町】八百藤小売店



今年で創業105年という老舗。ご主人の安藤公一さんは四代目だ。店の方針は、新鮮なもので安く、そのためできるだけ地場産野菜を置き、その日に仕入れた野菜は、その日に売るようにしている」と安藤さん。

店頭に並んだ旬の地場産野菜を求め、近所の人や飲食店の人が次々に訪れ、店は開店から活気付く。夕方には仕事帰りのサラリーマンも訪れるとか。これからは農家さんから直接仕入れて販売することも考えながら、さらにお客さんのための店作りを目指すという。

営業時間 10:00~18:00
日曜、祝日休
住所 宇都宮市江野町2-12
Tel.028-633-6873

うつのみや
アグリネットワーク
開発商品

うつのみや産トマトを使用した
万能ドレッシングの
開発プロジェクトチーム

(株)渡邊商事
宇都宮農業協同組合



小川課長と小林マネージャー

2013年1月、JAうつのみやと(株)渡邊商事が手を組み、宇都宮の農産物を使った新しいドレッシングの開発が始まった。まずはトマト、アスパラ、なしを使った試作品を作った。「アスパラ、なしは、味の個性が強すぎ、時間が経つと変色するため、トマトドレッシングに絞った」と営業部の小川貴久課長は、開発当初の苦労を語る。

トマト本来の甘味を生かした
トマトドレッシング

「JAうつのみやから提供された旬のトマト100%にアップルビネガーを加え、フルーティな酸味のある味に仕上げた」(商品企画課マネージャー、小林由喜子さん)。トマト本来の甘味を生かすため、トマトペースとアップルビネガーの最適な割合を見つけるのに苦労したという。その結果、しっかりとトマトの甘味があるドレッシングができたこと胸を張る。今後はディップタイプのドレッシングを作りたいと、さらなる商品開発への意欲を燃やしている。



トマトドレッシングは、JR宇都宮駅ビルPASEOの農産物直売所「えきの市場」で販売中。1本498円(税込)

(株)渡邊商事
住所 宇都宮市御幸町185
Tel.028-681-2558

食や農に関するイベントをお届け!

Information

とちぎ「食と農」ふれあいフェア2014
県内各地の自慢の地域ブランドの展示・試食・販売など
日時 10/25(土)~26(日)
10:00~16:00
場所 栃木県庁及び周辺施設
(宇都宮市境田1-120)
問合せ 028-623-2333
とちぎ「食と農」ふれあいフェア実行委員会

サンセットマルシェ in オリエオン
オシャレな夕市に、アグリネットワーク会員が農産物を加工した商品も出店
日時 10/25(土)14:00~18:00(一部20:00)
場所 オリオン通り
問合せ サンセットマルシェについて 028-667-0523
(アグリネットワーク)について 028-632-2843
(うつのみやアグリネットワーク事務局)

宇都宮市農林業祭
うつのみや産の安心安全な農産物の販売や、ステージイベントなど
日時 11/15(土)~11/16(日)
9:00~15:00
場所 道の駅うつのみやまらちつ村
(宇都宮市新里町254)
問合せ 028-625-3388
(JAうつのみや農産部営業課) 028-632-2466
(宇都宮市経済部農業振興課)

うつのみや産産物物を食べて応援!
「採れたてうつのみやまるかじりキャンペーン」
うつのみや産産物に貼ってあるシールを10枚集めて応募すると、抽選で宇都宮牛やみやおとめ(宇都宮産米)がもらえる!
対象店舗
アグリランドシティショップ(宮園町)、えきの市場(川向町)、コープ鶴田店(鶴田町)、JAうつのみや河内ふれあいショップ(下岡本町)、倉宮青空市(東谷町)、パティスリーメルシー(飯上町)、ふれあいこどもや直売所(上籠谷町)、まらちつ村おそろい館(新里町)
期間 10月1日(水)から12月31日まで
問合せ 宇都宮市地産地消推進会議事務局 028-632-2843



写真左から最長の歌川さん、真夫さん、美枝子さんの時子さん、長女の里美さん。

宇都宮の農業を応援する!!
アグリファン通信

vol.⑤ りんごの巻
Go to HATAKE! 畑に行こう!
うつのみやの「農」を丸ごと味わう。

菊地りんご園の樹上完熟りんご

菊地真夫さんがサトイモや落花生などの野菜を作っていた畑の一角でりんご栽培を始めたのは、昭和58年。ようやく収穫できたのはそれから5年後のことだった。しかし味も見栄えも悪く、ほとんど売れなかったという。これではダメだと、県内外のりんご農家から指導を受け、勉強会に参加するなどして基礎から学んだ。そして売れるりんごができるまでに15年かかった。いまでは清原地区の気候や土壌に合った栽培法を独自に習得し、50アールから始めたりんご畑も5倍近くに広がった。「減農薬で作った完熟りんごがうちの自慢。おいしかったと言ってくれるお客さんのために手抜きはできないし、それを苦勞とは思わない」と言い切る。ゼロからスタートしてここまでこられたのは、指導してくれた人たちのおかげ。それと妻の助けが大きかったと話す。菊地さんの作るりんごには、支えてくれた人々への感謝の気持ちがこもっている。



真っ赤に完熟した「つがる」。菊地りんご園は、環境にやさしい農業を実践している「エコファーマー」の認定を受けている。



収穫作業。早朝から家族総出で完熟した「つがる」を収穫する。



選別作業。収穫したりんごは、選別機で重さごとに仕分けされる。

完熟してお尻の部分まで赤くなったら食べ頃のサイン。
袋詰め作業。もぎたてをすぐに袋詰めして直売所へ。「自分で作ったりんごを自分で売る。こんな幸せなことはない」と真夫さん。

9月下旬~10月に収穫できるりんご

秋映(あきばえ) 果汁が多く、香りがいい。味は甘酸っぱく、りんごらしい味わい。
秋昔(あきあかね) 大玉で鮮やかな「茜色」をしている。果肉はジュシーで、甘味もあり、さわやかな味わい。



水を1滴も加えない自家製完熟りんごジュース。1本650円(税込)。

ふじ りんごの王様。甘味と酸味のバランスが最高で、歯ざわりはシャキシャキしている。蜜が入りやすく、人気が高い。

菊地りんご園
入園無料、りんご1kg450円~
営業時間 りんご狩り 10~12月(9:00~16:30)
販売 12月(9:00~17:00)
住所 〒321-3232 栃木県宇都宮市永宮町292-4-2
Tel.028-667-2380

宇都宮の「農」を応援する うつのみやアグリファンクラブ
うつのみやアグリファンクラブとは...新鮮な野菜や果物、宇都宮牛など、魅力たっぷりの宇都宮の農業を盛り上げるためのファンクラブです!
会員の方には農業イベントや旬の農産物情報など宇都宮の食と農に関する楽しく美味しい情報をメールにてお届けします!
あなたも「うつのみやアグリファンクラブ」の会員になって、宇都宮の農業を応援しよう。
以下情報をメールでお知らせ!
地場産産物を使った新商品やレシピ情報
食や農のイベント情報
旬でおいしい農産物情報など
会員登録中!!
会費無料!
住所 宇都宮市地産地消推進会議事務局
〒320-8540 宇都宮市境田1丁目1番5号
宇都宮市経済部農業振興課内
Tel.028-632-2843 Fax.028-639-0168
E-mail:info@u-agrinet.jp
www.u-agrinet.jp/aboutus/fanclub.php
うつのみやアグリファンクラブ
入金はコチラ▶

うつのみやの「おいしいカレンダー」
旬を食べる! うつのみやで採れるもの「いつ?」「なに?」「おいしい?」
品目 10月 11月 12月
生しいたけ 和牛 しいと ぎょうざ りんご なし
にっこり
栃木県なしの生産量は全国で第5位。「※水」「※氷」が中心ですが、最近では「にっこり」が人気になっています。果肉は柔らかく、糖度が高く、ジュシーで、大玉が特長。国際観光地の日光と、梨を中国語で「呼びこ」と呼ぶことから「にっこり」と名付けました。冷蔵所に保存すればお正月までおいしく食べられます。

時子さんの
おぐりコック・レシペ
りんごとさつまいもの砂糖煮
おやつにピッタリ!
①りんごを皮をむき、芯を取ってひと口大に切る。
②さつまいもはきれいに洗い、皮のまま1cmくらいの輪切りにする。
③鍋でさつまいもを柔らかくなるまで煮る。
④③にりんごと砂糖を入れ、りんごが柔らかくなるまで煮る。
※温かなくても冷めてもおいしく召し上がれます。
材料(3~4人分)
・りんご.....2個
・さつまいも(中).....2本
・砂糖.....大さじ2
材料(3~4人分)
・りんご.....3個
・砂糖.....大さじ3~4
・レモン汁.....少々

手作りジャムに挑戦!
りんごのジャム
①りんごを皮をむき、芯を取ってひと口大に切る。
②ボウルにりんごと砂糖を入れ、30分くらいおく。
③②を弱火にかけ、りんごが柔らかくなるまで煮る。
④最後にレモン汁を加える。
※甘さは砂糖の量で調整してください。
材料
・りんご.....3個
・砂糖.....大さじ3~4
・レモン汁.....少々